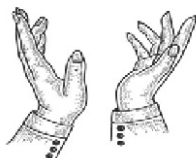


LE COMMERCE



Pizzeria & Restaurant

“Un échange entre votre plaisir et nos passions”

Nos pizzas sont inspirées de Naples,
un des berceaux de la Pizza.

Nous réalisons notre pâte avec
notre levain naturel.

Les ingrédients utilisés suivent
au plus près la tradition napolitaine.

Les appellations Denominazione di Origine Protetta (DOP)
sont un gage de qualité
et de respect des produits.

Carte printemps / été 2026

@lecommerceruoms@protonmail.com

+33 4 75 95 14 87

lecommerceruoms.fr

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Café allongé	2.50
Double Espresso	3.50
Cappuccino / Café au lait	4.00
Café ou Chocolat Viennois	6.00
Chocolat chaud	6.00
Thé Dammann Frères	4.00
<i>Au choix: Earl Grey, Darjeeling, Genmaïcha</i>	
Verveine	4.00
Tilleul	4.00

EAUX MINERALES

PLATES

Acqua Panna 75cl	7.00
San Benedetto 50cl	4.00

GAZEUSES

Volcan 75cl	7.00
San Benedetto 50cl	4.00

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	8.00
Citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	
COUCHER DE SOLEIL	8.00
Jus orange bio, sirop de grenadine bio, tranche d'orange	
CAFE GLACE	4.50
THE GLACE MAISON (<i>au choix verveine, citron ou pêche</i>).....	5.00
CITRONNADE	4.50

SANS ALCOOL

JUS DE FRUITS BIO	7.00
<i>Au choix: orange, pomme, nectar de pêche d'Ardèche, tomate</i>	
SIROPS BIO	2.70
<i>Au choix: Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Myrtille, Verveine, Violette</i>	
SOFTS	
<i>Molecola 33cl, Molecola sans sucre 33cl</i>	4.50
<i>Orangeade 25cl, Orange sanguine 25cl, Schweppes tonic 25cl</i>	5.00
<i>Limonade / Diabolo</i>	3.00

APERITIVI

Pastis 51 / Ricard 2cl	2.50
Suze 4cl	4.20
Kir 12cl	4.90
Kir Royale (Prosecco) 12cl	9.30
<i>Au choix: liqueur cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne d'Ardèche ou myrtille d'Ardèche</i>	
Martini Bianco / Rosso 6cl	4.50
Campari 6cl	6.50

COCKTAILS

NEGRONI	10.00
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, tranche d'orange	
SPRITZ	11.00
<i>Au choix (Limoncello, Campari, Fleur de sureau, Pamplemousse, Mandarine)</i>	
Prosecco, Schweppes tonic, rondelle d'orange ou citron	
MOJITO	11.00
Rhum Blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, limonade	


BIERES ARTISANALES

A LA PRESSION	25cl / 33cl / 50cl
Meduz Blonde	4.00 / 5.20 / 7.60
Helvii Blanche	4.40 / 5.60 / 8.00
EN BOUTEILLE	33cl
Brasserie Helvii au choix	7.00
<i>Funky Hop IPA 5.5%, Ambrée 6%, Terreur Nocturne bière noire 6%, Triple 9%, Double IPA rousse 7%</i>	
Brasserie Java	6.20
<i>Bière presque sans alcool (moins de 1.2%)</i>	

ANTIPASTI & INSALATA

CREME DE CHAMPIGNONS ET OEUFs MOLLETS	13.90
grissini maison, roquette, crème de balsamique	
SALADE CESAR	15.90
salade frisée, grissini maison, poulet mariné au tandoori, sauce César	
PANZANELLA ET SON TATAKI DE THON ROUGE	15.90
pickles d'oignons rouges, crudités, tomates séchées, croutons, huile d'olive, balsamique et moutarde	
FOCACCIA huile d'olive vierge extra, thym, ail	3.90
PLANCHE DE CHARCUTERIE	
mortadelle à la pistache, jambon de Parme DOP, spianata, jambon blanc, condiments	
grande / petite	24.90 / 14.90
PLANCHE DE FROMAGE	12.90
taleggio, pecorino Romano DOP, gorgonzola DOP	
SALADE VERTE	4.90 
tomates datterino et pignons de pins	

PIATTI PRINCIPALI

LINGUINE AU PESTO ALLA GENOVESE	16.90 
chantilly de brocolis et poivrons	
MAFALDINE ALLA GRICIA	18.90
guanciale, pecorino romano DOP, poivre noir	
LINGUINE DI MARE	19.90
moules, gambas, grana padano DOP, bisque de crustacés	
DUO DE TARTARE	21.90
tartare de boeuf et de thon rouge, mille feuille de pomme de terre, légumes grillés	

PIZZAS

DATTERINO	15.70
sauce de tomate datterino, basilic, saucisse, tomates datterino, ail, origan, grana padano DOP	
SAN GENNARO	14.60
sauce de tomate datterino, anchois, basilic, ail, tomates datterino, origan, olives taggiasche	
CALZONE ALLA ENZO COCCIA	17.80
provola, salade frisée, anchois, grana padano DOP, olives taggiasche, huile d'olive vierge extra	
POLLO E FUNGHI	17.80
crème de champignon, fior di latte, poulet mariné à l'huile d'olive et origan, roquette, tomates datterino, crème de balsamique	
CALABRESE	19.90
huile d'olive vierge extra, spianata, burrata, roquette, miel de châtaignier d'Ardèche, thym	
MARGHERITA	12.50 
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic	
MARINARA	9.40 
sauce de tomate San Marzano DOP, huile d'olive vierge extra, ail, origan	
REGINA	16.70
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris en persillade, olives taggiasche	
SALSICCIA	17.80
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, saucisse, pesto alla genovese, grana padano DOP	
VEGETARIANA	16.70 
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, poivrons, oignons confits, courgettes	
BURRATINA	20.90
sauce de tomate San Marzano DOP, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata, tomates datterino, grana padano DOP	

****PLUS DE CHOIX AU DOS

DIAVOLA	17.80	
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, spianata, poivrons, grana padano DOP		
TONNO	17.80	
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, thon rouge, poivrons, câpres, coriandrade		
MANZO	17.80	
sauce de tomate San Marzano DOP, provola, boeuf haché et épice maison, oignons confits, poivrons, coriandrade		
TARTUFO	23.00	✓
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, roquette, grana padano DOP, lamelles de truffe d'été		
TARTUCCIOSA	27.20	
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, jambon blanc, artichauts, lamelles de truffe d'été, burrata		
CINQUE FORMAGGI	18.80	✓
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola DOP, grana padano DOP, olives taggiasche		
MORTADELLA	20.90	
ricotta, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle à la pistache, pépites de pistache, burrata		
CABRI	18.80	
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, pancetta, thym, miel de châtaignier d'Ardèche		
DOLCE	16.70	✓
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de châtaignier d'Ardèche, noix torréfiées		
POLLO TANDOORI	15.70	
ricotta, fior di latte, poulet mariné au tandoori, poivrons, origan		
MONTAGNA	17.80	
ricotta, fior di latte, saucisse, taleggio, oignons confits, ail		
SUPPLEMENT GARNITURE	2.00	
SUPPLEMENT BURRATA	4.00	
SUPPLEMENT CREME / CARPACCIO DE TRUFFE	3.70 / 4.00	

DOLCI

TIRAMISU	8.90
CHEESECAKE A LA PISTACHE	8.90
BABA AU RHUM	8.90
PANNA COTTA <i>coulis de mangue</i>	7.90
PETALES DE NOISETTE <i>torsade de pate à pizza</i>	6.90

GLACES, SORBETS & COUPES

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX	2.80 /par boule
<i>Sorbets: Myrtille, Citron, Fraise, Framboise</i>	
<i>Glaces: Vanille, Chocolat, Pistache, Straciatella, Café, Caramel</i>	
AFFOGATO <i>deux boules vanille, double espresso</i>	8.20

LES ALCOOLS/ DIGESTIVI

Limoncello/ Mandarinello 4cl	6.20
Grappa di Moscato Bonollo 4cl	9.20
Gin Bombay Sapphire 4cl	7.00
Gin à la myrtille d'Ardèche - Distillerie La Frap	7.70
Vodka Zubrowka Bison 4cl	5.70
Rhum Blanc 4cl	5.50
Tequila El Camino 4cl	7.20
Scotch Whiskey J&B Rare 4cl	5.50
Bourbon Jack Daniels 4cl	6.50
Irish Whiskey Jameson 4cl	6.20
Laphroaig Whiskey 10 ans 4cl	9.50
Cognac 4cl	7.00
Calvados 4cl	6.00
Get 27 4cl	6.20
Malibu Coco 4cl	4.00
Baileys 4cl	5.00
Grand Marnier 4cl	7.50
Cointreau 4cl	6.20
Amaretto 4cl	6.20
Eau-de-vie Poire, Framboise ou Mirabelle 4cl	7.50
Chèvre verte d'Ardèche - Distillerie La Frap	9.00

VINS PÉTILLANTS

	12.5cl / 75cl
Tenuta Civranetta Bio**	8.90 / 42.00
<i>Prosecco Spumante Rosé Brut Nature DOC, Domaine Fidora</i>	
Saomi**	7.90 / 40.00
<i>Prosecco DOC Treviso, La Tordera</i>	
Lambrusco di Modena**	6.90 / 34.00
<i>DOP Amabile, Cantina Carafoli</i>	

VINS ROSÉS

	12.5cl / 50cl* / 75cl
Ardèche par Nature Bio	3.90 / 14.50 / -----
<i>Grenache noir, Merlot, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>	
Pinot Grigio Rosato San Marco ** ..	4.90 / 18.50 / 30.00
<i>Pinot Grigio Rosé, Fossa Mala</i>	
Gris d'Ardèche	----- / ----- / 20.00
<i>IGP Ardèche 2025, Vignerons Ardéchois</i>	

VINS BLANCS

	12.5cl / 50cl* / 75cl
Ardèche par Nature Bio	3.90 / 14.50 / -----
<i>Sauvignon, Grenache blanc, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>	
Civitas Bio**	5.70 / 21.00 / 31.00
<i>Pecorino IGT 2024, Lunaria Osagna</i>	
Coteau Saint-Giraud	9.00 / ----- / -----
<i>Viognier Doux, IGP Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois</i>	
Avo Blanc**	25.00
<i>Trebbiano d'Abruzzo DOC 2024, Azienda Agricola Valle Martello</i>	
Pinot Grigio San Marco**	27.00
<i>Pinot Grigio DOC 2024, Fossa Mala</i>	
La Petite Chaumette Chardonnay Bio	30.00
<i>IGP Ardèche 2024, Domaine Arsac</i>	
Les Amandières Viognier Bio	30.00
<i>IGP Ardèche 2024, Domaine Arsac</i>	

VINS ROUGES

	12.5cl	50cl*	75cl
Ardèche par Nature Bio	3.90	14.50	-----
<i>Merlot, Syrah, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois</i>			
Avo Rouge**	5.00	19.00	28.00
<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022, Azienda Agricola Valle Martello</i>			
Petite Selve Bio	-----	/	----- / 30.00
<i>Cinsault, Grenache, Syrah, IGP Ardèche 2024, Château de la Selve</i>			
Ardèche par Nature Bio			24.00
<i>Merlot, Syrah, Grenache, IGP Ardèche 2023, Vignerons Ardéchois</i>			
Les Aoutres Bio			30.00
<i>Syrah, IGP Ardèche 2024, Domaine Arsac</i>			
Chêne			29.00
<i>Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, IGP Ardèche 2024, Vignerons Ardéchois</i>			
Montjau Bio			26.00
<i>Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre, AOP Côtes du Rhône 2023, Vignerons Ardéchois</i>			
Beaulieu Bio			36.00
<i>Cabernet, Grenache, Cinsault, IGP Ardèche 2022, Château de la Selve</i>			
Nebacco**			32.00
<i>Nero d'Avola Sicilia DOC 2022, Caruso & Minini</i>			
“Mucchietto” edizione speciale**			35.00
<i>Primitivo IGT 2024, Pasqua Vigneti e Cantine</i>			

* 50cl en carafe

** Vins Italiens

LES ALLERGÈNES

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants, n'hésitez pas à nous demander pour plus de détails:

Gluten, Arachide, Fruits à coques, Poisson, Mollusque, Oeuf, Moutarde, Produits laitiers, Fromage, Ail, Lupin, Céleri, Moutarde, Graine de sésame

ORIGINES DES PRODUITS

Charcuterie	Italie / France
Farine	Italie / France
Fromage	Italie / Ardèche
Glaces et Sorbets Artisanaux	Ardèche
Boeuf / Porc	France
Légumes	Ardèche / France / Italie
Lait et Beurre	Ardèche / Haute-Loire
Miel	Ardèche
Bières Artisanales	Ardèche / Gard

Fior di Latte: un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache. Cousin de la Mozzarella il est moins crémeux et plus doux.

Tomate San Marzano: Elle tire son nom de la ville de San Marzano sul Sarno en Italie. Le fruit, de couleur rouge vif, convient particulièrement pour les bases de sauce tomate.

Tomate Datterino: variété de tomate cerise italienne de forme allongée comme une datte, au goût sucré.

Olives Taggiasche: sont typiques de la Ligurie. Elles sont petites et leur couleur va du vert au violet. Leur saveur est fruitée, douce, délicate.

Ricotta: est l'appellation usuelle d'une préparation laitière d'origine italienne de fromage à pâte fraîche disponible dans presque toutes les régions d'Italie.

Burrata: est un fromage italien traditionnel à pâte fraîche filée de la cuisine italienne, originaire des Pouilles, à base de mozzarella remplie de crème.

Grana Padano: est un fromage italien traditionnel à base de lait de vache, à pâte pressée cuite, produit dans les vallées d'Italie septentrionale.

Provola fumée: est un fromage frais à pâte filée au goût légèrement fumé, typique de la région de Campanie et connu pour sa saveur forte, produit à partir de lait de vache.

Spianata: est une charcuterie calabraise spéciale, à la forme aplatie - d'où le nom spianata - faite avec la viande de porc très maigre, choisie dans la cuisse et coupée à la pointe du couteau et mélangée avec du petit lard coupé en dés.

Mafaldine: pâtes alimentaires de la forme d'un ruban d'environ un centimètre de largeur et aux bords dentelés.